

LISADO DE LEVADURAS M2



El lisado de levaduras **M2** está constituido por un lisado de levadura proveniente de una cepa muy rica en polisacáridos parietales.

Como resultado de la investigación de LEV2050 sobre las propiedades estructurales de esta levadura, contribuye a:

- Mejorar la sensación de dulzor y volumen.
- Disminuir las sensaciones agresivas, amargor y astringencia.

Recomendado para vinos blancos, tintos, rosados y espumosos.

Dosis normal de uso: entre 0,05 - 0,3 mL/L vino.

Dosis máxima utilizada: 0,5 ml/L vino.

Modo de empleo:

- Agitar el envase para homogeneizar el contenido.
- Añadir sobre el vino a tratar.
- Homogeneizar y dejar actuar durante 5-6 días.
- Filtrar antes del embotellado.

LISADO DE LEVADURAS M8



El lisado de levaduras **M8** está constituido por un lisado de levadura proveniente de una cepa muy rica en mayor porcentaje de proteínas parietales.

Como resultado de la investigación de LEV2050 sobre las propiedades estructurales de esta levadura, contribuye a:

- Mejorar la sensación estructural.
- Disminuir las sensaciones agresivas, amargor y astringencia.

Recomendado para vinos tintos.

Dosis normal de uso: entre 0,05 - 0,3 mL/L vino.

Dosis máxima utilizada: 0,5 ml/L vino.

Modo de empleo:

- Agitar el envase para homogeneizar el contenido.
- Añadir sobre el vino a tratar.
- Homogeneizar y dejar actuar durante 5-6 días.
- Filtrar antes del embotellado.